



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

linea diretta con

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

Newsletter del 14/04/2010

Il Vinitaly 2010

Anche l'edizione 2010, la quarantaquattresima, di Vinitaly si è conclusa e per tutti è tempo di bilanci. Il nostro non può che essere positivo, visto che il **Comitato Grandi Cru d'Italia** ci ha insignito del Premio al miglior giornalista dell'anno, con una motivazione densa di significati, che ha riportato il nome di Luigi Veronelli al centro dell'attenzione del numerosissimo pubblico. Diverse le felicitazioni e gli attestati di stima ricevuti dagli amici storici del Seminario Veronelli, ma anche da persone che ci hanno conosciuto più recentemente. A tutti va il nostro più sentito ringraziamento e in particolare al Presidente del Comitato, Vittorio Frescobaldi, ed al Vice Presidente, Paolo Panerai. Un ringraziamento va anche agli amici Chicco e Francesco Cerea, del ristorante **Da Vittorio**, che ci hanno fatto i loro complimenti mentre servivano a circa 400 persone un'ottima cena. Anche la nostra nuova collocazione, nel corridoio tra i padiglioni 6 e 7, ci è parsa molto positiva, perché ha consentito una buona esposizione della Guida I Vini di Veronelli e delle pubblicazioni del Seminario, favorendo l'incontro con quanti hanno voluto visitarci per scambiare opinioni e consigli.

Ma vediamo di fare qualche considerazione su questo Vinitaly, straordinario per la straordinaria visita del **Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano**, che anche noi ringraziamo sentitamente. Per quanto riguarda la partecipazione di operatori e pubblico non possiamo che affidarci ai comunicati stampa dell'Ente Fiera, che danno cifre sempre in crescita; da parte nostra possiamo dire che si respirava un'aria più allegra e positiva rispetto allo scorso anno, frutto di un maggior ottimismo e fiducia nel futuro dei mercati che stanno riprendendo a muoversi con un poco di vivacità. Pare che continuino a soffrire di più le aziende grandi, l'industria del vino, mentre se la caverebbero meglio le piccole imprese, le quali dispongono di maggior flessibilità, agilità, rapidità e creatività. Ora fa sorridere vedere come i tanti che fino a ieri (come l'UIV) imputavano le difficoltà del mercato alle dimensioni troppo piccole delle nostre aziende, alla grande frammentazione della nostra offerta, facciano retromarcia e si spaccino come precursori e paladini del "piccolo è bello". Ma questo nuovo ribollir dei vini sta mettendo in rilievo una forte tendenza alla semplificazione: una parte del mercato chiede, infatti, vini più semplici ed economici, ed ecco pronte schiere di aziende di ogni angolo d'Italia che si mettono a produrre queste tipologie, tanto che il settore è già saturo ed è iniziata la guerra del prezzo più basso, tra l'altro quand'ancora non si è finito di lamentare che il Nuovo Mondo pratica prezzi troppo bassi, da concorrenza sleale. Poi qualche spigolatura: si fanno verticali all'insegna del poco legno per scoprire che il miglior vino è l'ultimo fermentato in barriques; l'ex, per nostra fortuna, Ministro dell'Agricoltura Luca Zaia ha proscritto l'Italia dal Piemonte al Friuli, mentre la Franciacorta sfoggia preziose e pregevoli cuvée decennali; si parla tanto di vitigni autoctoni, ma poi ci si accorge che non sono morbidi e maturi, così si rimpiangono i soliti noti e si scopre che non basta essere autoctono per essere buono; molto ardimento nella tecnologia di cantina, ma ancora nessuno coraggioso nelle tappature alternative, nelle etichette parlanti o interattive e poca fantasia anche negli stanchi depliant cartacei ed omologhi elettronici.

Degli assaggi fatti in queste giornate veronesi, pochi per il vero, mi è rimasto il ricordo di due nuovi vini, estremi tra di loro, ma esemplari nel loro ambito; segno che qui fantasia e creatività hanno funzionato. Un geniale vino a bassa gradazione alcolica (9,5°), con il Riesling e i suoi figli, fatto in trentino da quell'imprevedibile accoppiata di **Mario Pojer e Fiorentino Sandri**, ed un sontuoso e perfetto Vin Santo Occhio di Pernice del Chianti Classico, per ribadire che anche con il Vin Santo i vitigni nobili vanno meglio, prodotto da **Emanuela Stucchi Prinetti** di Badia a Coltibuono.

G.B.